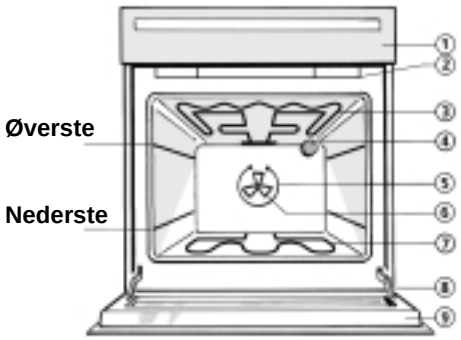


Nederste-Øverste... rille

1. Betjeningspanel
2. Kjølevifte* (ikke synlig)
3. Varmeelement i taket (kan senkes)
4. Innvendig lys
5. Sirkelformet varmeelement (ikke synlig)
6. Vifte
7. Varmeelement i bunnen (ikke synlig)
8. Dørhengsel
9. Kjøledør

***NB!** Kjøleviften starter først når ovnen eller platetoppen har nådd en viss temperatur. Viften kan gå på to hastigheter:
1) Full hastighet
2) Redusert hastighet

Viftehastigheten avhenger av apparatets temperatur. Det kan hende at kjøleviften fortsetter å gå en stund etter at ovnen og/eller platetoppen er slått av, for å avkjøle apparatet.

BARNESIKRING

Døren er utstyrt med en låseinnretning som aktiveres når døren lukkes.

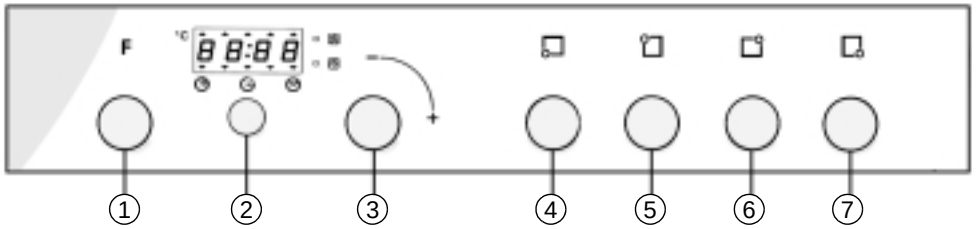
Døren åpnes ved å skyve hendelen i håndtaket mot høyre og samtidig dra i håndtaket.

TILBEHØR

- Rist
- Langpanne
- Stekebrett
- Selvrensende paneler

OVERSIKT OVER OVNENS FUNKSJONER

Funksjons-symbol	Funksjon	Forhåndsinnstilt temperatur/nivå	Beskrivelse av funksjon (se bruksanvisningen for ytterligere detaljer)
0	OVN AV	-	-
	LYS I OVN	-	For å slå på lyset i ovnen.
	MLTF (Varmeskapsfunksjon)	35C	Brukes for å holde maten varm ved en konstant temperatur, enten 35 °C eller 60 °C.
	STATISK	200C	For tilberedning av mat på ett nivå. Forvarming.
	KAKER (Statisk + Vifte)	175C	For tilberedning av mat på to nivåer ved samme temperatur.
	VIFTE	160C	For tilberedning av mat på mer enn ett nivå ved samme temperatur.
	TURBOVIFTE	160C	For tilberedning av: store fruktkaker, fylte grønnsaker, timbaler, fjærkre.
	GRILL	3	For grilling av små kjøttstykker, risting av brød osv.
	TURBOGRILL (Grill + Vifte)	3	For grilling av store kjøttstykker.
	PROGRAM	P1	Steking av pizza, brød, focaccia.
	HURTIG	200C	For rask forvarming av ovnen.



1. Bryter: for valg av ovnsfunksjoner.
2. Knapp for valg og bekreftelse av forskjellige operasjoner (trykk flere ganger på knappen).
3. Bryter for innstilling av: tidspunkt på dagen, steketid, tidspunkt for endt steking, temperatur, effektnivå og steketype (Funksjon **P**).
4. Effektbryter for kokesone foran på venstre side* 0 ... 1 ... 10
5. Effektbryter for kokesone bak på venstre side* 0 ... 1 ... 10
6. Effektbryter for kokesone bak på høyre side* 0 ... 1 ... 10
7. Effektbryter for kokesone foran på høyre side* 0 ... 1 ... 10

*) Bryterne på platetoppen kan ikke byttes om. Etter rengjøring eller vedlikehold må de plasseres i riktig posisjon.

OVERSIKT OVER PLATETOPPENS FUNKSJONER

Funksjons-symbol	Funksjon	Beskrivelse av funksjon (se bruksanvisningen for ytterligere detaljer)
	HOLD-VARM	Konstant temperatur, 60 °C.
	DOBBELSONE	Med denne funksjonen utvides kokesonen på platetoppen, slik at du kan benytte store, ovale eller firkantede kokeredskaper.
>>	ICP	Rask oppvarming av den valgte kokesonen.
	HURTIGKOK	Rask oppkoking av vann.
	LETT VARME	Konstant temperatur, 35 °C.
1-10	EFFEKTNIVÅER	-

SETTE IGANG OVNEN

Første gangen apparatet kobles til strømnettet eller etter et strømbrudd, *vil displayet vise "STOP".*

For å sette igang ovnen:

- vri **bryteren 1** til **"0"**.
- trykk på **knappen 2**. *Displayet vil vise "--:--".*

FOR NÆRMERE BESKRIVELSE AV HVORDAN OVNEN BRUKES, VENNLIGST SE BESKRIVELSEN AV PROGRAMMERINGSPANELET.

STEKETABELLER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
KJØTT Lam, geitekid, får		X	2	200	60 - 80
		X	2	190	70 - 90
		X	2	190	60 - 80
Stek (kalv, svin, okse) (1 kg)		X	2	200	70 - 90
		-	2	190	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
Kylling, kanin, and		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	60 - 70
		-	2	190	70 - 80
Kalkun (6 kg) + nivå 3 bruning		X	1	200	160 - 180
		X	1	190	150 - 180
		X	1	190	150 - 180
Gås (2 kg)		X	2	200	120 - 130
		X	2	190	100 - 120
		X	2	190	110 - 120
FISK (HEL) (1-2 kg) Abbor, tunfisk, laks, ørret		X	2	200	60 - 70
		-	2 - 3	190	65 - 75
		-	2 - 3	190	60 - 70
FISK (KOTELETTER) (1 kg) Sverdfisk, tunfisk, laks, torsk		X	2	200	45 - 55
		-	3	190	50 - 55
		X	2	190	45 - 55

MERK: Ved tilberedning av kjøtt med vifte og statiske funksjoner, lønner det seg også å bruke brunefunksjonen (nivå 1 til 3).

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
GRØNNSAKER Fylte paprika		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	35 - 45
		-	2	180	55 - 60
		-	2	190	50 - 60
Fylte tomater		X	2	200	50 - 55
		-	2	180	50 - 60
		-	2	190	35 - 45
Bakte poteter		X	2	200	40 - 50
		-	2	190	45 - 50
		-	2	190	45 - 50
Gratinerte rå grønnsaker (f. eks. fennikel, kål, asparges, sellerirot)		X	2	200	35 - 45
		-	3	180	40 - 50
		-	2	190	40 - 50

STEKETABELL FOR GRILLFUNKSJONER

MATVARE	Funksjon	Forvarming (5 min.)	Nivå (fra bunnen)	Brunenivå	Steketid (minutter)
Mørbradbiffer		X	4	5	35 - 45
Koteletter		X	4	5	30 - 40
Pølser		X	4	5	30 - 40
Svinekoteletter		X	4	5	25 - 35
Fisk		X	4	5	30 - 40
Kyllinglår		X	4	5	35 - 40
Kebab		X	4	5	30 - 35
Ribbensstek		X	4	5	20 - 35
Halve kyllinger		X	3	5	45 - 50
Halve kyllinger		-	3	5	45 - 55
Hele kyllinger		-	3	5	60 - 70
Stek (svin, storfe)		-	3	5	75 - 90
And		-	2	5	80 - 90
Lammelår		-	3	5	90 - 120
Roastbiff		-	3	5	90 - 120
Bakte poteter		-	3	5	40 - 50
Sverdfisk-koteletter		-	3	5	35 - 45

MATVARE	Funksjon	Forvarming (10 min.)	Nivå (fra bunnen)	Temperatur (°C)	Steketid (minutter)
DESSERTER, KAKER OSV. Kaker med heving (sukkerbrød, formkaker)		X	2	160	30 - 40
		-	3	150	35 - 45
		-	3	160	30 - 40
Fylte paier (med ost)		-	2	180	90 - 95
		-	2	160	70 - 80
		-	2	170	90 - 95
Terter		X	2	180	25 - 35
		-	3	180	45 - 50
		-	2	180	30 - 40
Eplestrudel		X	2	200	40 - 45
		X	3	200	45 - 50
		-	2	180	45 - 50
Kjeks		X	2	180	20 - 30
		-	1 - 3	160	30 - 40
		-	2 - 4	180	25 - 35
Vannbakkels		X	2 - 4	190	25 - 35
		X	1 - 3	180	40 - 50
		X	2 - 4	190	30 - 40
Salte paier		X	2	200	50 - 55
		X	3	180	55 - 60
		X	2	200	40 - 50
Lasagne		X	2	200	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
		-	2	190	45 - 55
Fylte fruktpaier f.eks. ananas, fersken		X	2	200	35 - 45
		-	2	180	45 - 50
		-	2	180	40 - 50
Marengs		X	2	90	120 - 150
		-	1 - 3	80	150 - 180
		-	2 - 4	100	120 - 150
Vol-au-vent		X	2	200	15 - 25
		X	1 - 3	190	25 - 30
		X	2 - 4	200	20 - 30
Suffléer		X	2	190	30 - 40
		-	2	180	55 - 65
		X	2	190	40 - 50